

美味しい**本格焼酎**と**宮崎旅** +

ノンジョルノ MIYAZAKI nonzyoruno 観光本

宮崎の 焼酎に 出会う旅

高千穂／延岡・日向／えびの・都城
飫肥・北郷／日南・串間／青島・綾

ハッピー&ディーブ!ニシタチ

見学できる!
蔵めぐりガイド

泊まって楽しむ特典付!
宮崎焼酎宿泊プラン

宮崎県は本格焼酎出荷量日本一!

ようこそ、**ほろよい** 宮崎の旅へ



“日本のひなた”宮崎県は神話のふるさと。
美しく迫力ある自然と清らかで豊かな水は、数々の神話と
本格焼酎のように地域に根づいた食や文化を育んできました。
宮崎の本格焼酎は個性豊かな地域を映す鏡のよう。
本格焼酎を透して見ると魅力も新たな宮崎旅が生まれます。
“酎リスト”たちに伝えたい宮崎の楽しみ方
「焼酎ノンジョルノ観光」始まります!

「焼酎ノンジョルノ観光」 始まります!

SHOCHU JOURNAL

CONTENTS

- P04 特集 みやざきの焼酎
- P10 本格焼酎を楽しむ宿
- P16 ノンジョルノ観光エリアガイド<高千穂>
- P18 ノンジョルノ観光エリアガイド<延岡・日向>
- P22 ノンジョルノ観光エリアガイド<えびの・都城>
- P24 ノンジョルノ観光エリアガイド<飫肥・北郷>
- P26 ノンジョルノ観光エリアガイド<日南・串間>
- P28 ノンジョルノ観光エリアガイド<青島・綾>
- P30 ハッピー&ディープ “ニシタチ”
- P36 ニシタチを楽しむ宿
- P38 宮崎県焼酎MAP

「火焼酎 ノンジョルノ 宮崎」

本格焼酎出荷量日本一となった宮崎県。宮崎の本格焼酎と豊かな食のマリアージュを楽しもうと2015年から開催されているイベントです。東京でも行なわれ、年々盛り上がりを見せています。「焼酎ノンジョルノ」は宮崎の方言で「焼酎を飲んでいますか?」と言う意味。





わー、もう一杯!
おもしろいー

今日は

「だれやみ」のスヌメ



だれやみ、しよ!

宮崎の暮らしに焼酎は寄り添うような存在。

人が集まる席はもちろん、普段の食事やひとりでも、
すぐく身近にそこにある。

「だれやみ」は、そんな宮崎で自然に生まれた笑顔の文化。

その一杯で笑って、話も弾んで元気になって。

だから気のいい仲間や恋人と。ふらりと1人で。あるいは出会った友人と。

宮崎に来たなら楽しい晩酌のひとつときを。

さ、「だれやみ」しよ!



|||||

「だれやみ」とは?

宮崎県では、「疲れた」を「だれた」と言いますが、そのだれをやめる(止める)ために一杯呑むことを「だれやみ」と言います。一日の疲れを癒すために晩酌することや、焼酎を飲んで一日の疲れを癒そうなどという時に、「だれやみしよう」などと使用します。

*宮崎本格焼酎応援サイト「だれやみ」
<http://www.dareyami.jp>



|||||



皮の剥き方を変えることで、香りや味を調整します。

宮崎の本格焼酎とは

宮崎の焼酎は、地域を表す柔らかな味わいが特徴です

京料理のように

宮崎の焼酎の特徴は?と、尋ねれば「京料理のようなやさしさ」と、渡邊会長。「味わいは概ねやさしい、柔らかな味わいの焼酎が多いですね」。理由を説明いただくと、例えば料理の下ごしらえをするようなものだろう。「料理で出汁をとりますね。煮干しを丸ごと使うより、頭や腹を外して使うと雑味がないやさしい出汁になるように、例えば芋焼酎では主原料の芋を丸ごと使うのではなく、皮を剥いて、また両端を切って仕込みをする。下ごしらえに手間をかけるのが宮崎の特徴で

しょうね」。手間をかけて仕込むことで、食事に寄り添う食中酒として楽しめる焼酎へ。「それが正しいということではありませんし、同じ材料で違う味わいが生まれる雑煮のように、地域の文化があって良いと思います」。

地域での個性

県域の気候や生活圏が大きく違うのも焼酎の個性につながるそう。「昔から芋焼酎の文化だったのは県南。シラス台地で芋がつくれるから必然的にそうなるんですが、県北では麦が穫れる

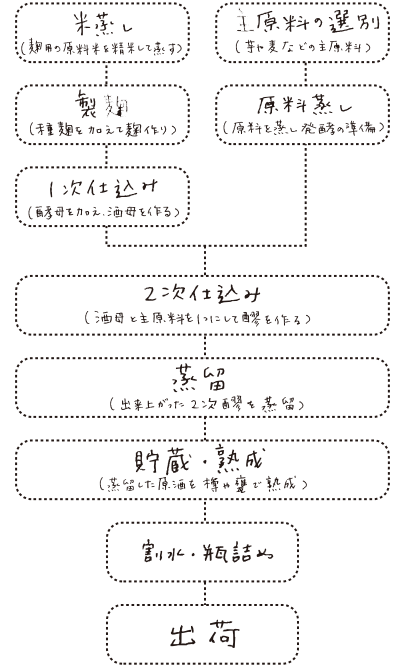


大きな甕の中で発酵。出荷の時を待つ



京屋酒造では全ての焼酎が大甕仕込み。世界を視野に100%有機栽培の焼酎造りを目指しています

■ 本格焼酎ができるまで



宮崎県酒造組合 会長 渡邊眞一郎さん

から麦焼酎、米づくりが盛んな県西では米焼酎と、地域の特徴にあった焼酎が造られてきたんです。現在、宮崎県の酒蔵数は38。大手数社を除けば小さな蔵ばかりで、ひとりくりにできないそれぞれの個性が面白さなのとか。芋焼酎ばかりでなく、麦、そば、米、粟、野菜など、宮崎の地元の豊かな食材を使ってたくさんの種類があるのも特徴です。

「焼酎造りの工程はずっと昔から変わりません。でも、それぞれの蔵で味わいが全く違う面白さがあります」と渡邊会長。地域とともにある焼酎の

楽しさをもっと知らせていきたいと、出荷量日本一という追い風も受けながらローカルを大切にする宮崎の魅力づくりが始まっています。



京屋酒造
代表 渡邊眞一郎さん



京屋酒造
日南市油津2-3-2
☎0987-22-2002



風情あふれる空間は何よりもおもてなし。酔肥天や厚焼き玉子など地元の味に寄り添う焼酎だと言ったことがわかります。

蔵めぐりの楽しみ

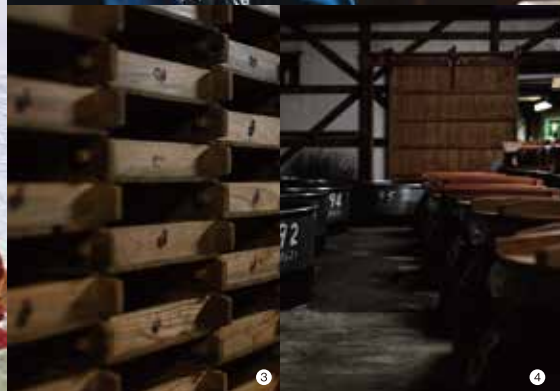
日南の町を感じて蔵の味を楽しんでほしい

「蔵めぐりをするのに最初にうちを訪ねるのはいいと思いますよ」と、自ら杜氏でもある代表社員の古澤昌子さん。「昔からの手造りで、焼酎の造り方もわかりやすいはずですから」。蔵を見学後、風情あふれる母屋の庭を眺めながらもてなしていただく、その時間が贅沢です。食に寄り添う焼酎のあり方を丁寧に語る杜氏の奥深い話にも感動です。

日南市大堂津にある古澤醸造は明治25年創業、120年以上の歴史を持つ焼酎蔵。家族

で代々と受け継いだ造り方は変わらず、それが『八重桜』の味として親しまれてきました。本家となる蔵が同じ大堂津で操業していた頃もあるそうですが、「同じ水や芋を使ってもやっぱり違う味になって。結局、蔵ごとの味になっていきますね」と笑顔で話されます。「蔵付き酵母もいますから、この蔵にしか出せない味を大事にしたいと思うんです」。

案内いただいた蔵の中には年輪を感じる麹室に昔から使い続ける麴づくりの麴蓋もみぶたがきちんと



① 古澤醸造杜氏で代表社員の古澤昌子さん ② 蔵の前を流れる南郷川には穏やかな風が吹き抜けています ③ ④ 代々使い続ける麴蓋は、時間の重みもしっかりと染み込んでいるようです

古澤醸造 杜氏・代表社員 古澤昌子さん

整理されていたり、仕込み用の大きな瓶が出番を待っていたり。稼働していない時こそ蔵の想いが染み込んでいるように感じます。蔵の前を流れる南郷川には穏やかな風が吹き抜けます。県南の柔らかい水、この風景に育まれて蔵が時間を重ねたことも感じてもらいたいと思います。蔵めぐりは焼酎の故郷を訪ねる楽しみと合わせて、蔵人たちと出会う貴重な機会。その人柄にふれて味の優しさを知れば、さらに美味しく感じられることでしょう。

古澤醸造の詳しい情報はこちらから

古澤醸造
日南市大堂津4-10-1
☎0987-27-0005



「月の道」を楽しむ1杯を



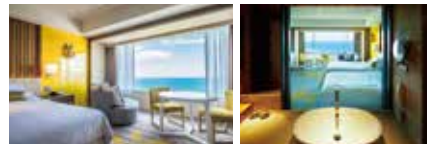
オリジナル焼酎で乾杯

大人がゆっくりと安らげるラグジュアリーホテル『シェラトン・グランデ・オーシャン・リゾート』。2016年に客室を一新し、36階以上のプレミアムカテゴリーには専用ラウンジ「シェラトンクラブ」を新設。ラウンジから雄大な自然を一望しながらバータイムを楽しめます。ホテル自慢の特別企画は「月の道」。日向灘を照らす月明かりを眺める特別な時間。ホテルオリジナルの本格焼酎「酒楽人(しゅらんど)」を味わいながら、月明かりの幻想的な美しさをお楽しみください。

また宿泊者の滞在をより心地よくする「THE LIVING GARDEN」には新しいリゾート感を生み出す“森のフロア”を新設。シンボリックなバー「KURO BAR」や「焚き火のリビング」などリゾートの新たな楽しみを提供しています。



▲「焚き火のリビング」ではお酒もゆっくり楽しめます



▲海も空も手に入れる贅沢な空間

data
.....
シェラトン・グランデ・オーシャン・リゾート
① 宮崎市山崎町浜山
② 0985-21-1133

満天の星と本格焼酎で開放的に



新月の夜、青島に満天の星が広がります

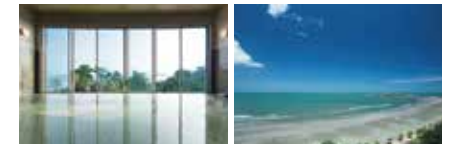
おすすめプランは「新月の華」

宮崎の代表的な観光地、青島に位置するリゾートホテル。太平洋を目の前にするゲストルームは素晴らしいオーシャンビューで、くつろぎの時間を演出。プレミアフロアの調度品も高級感にあふれ、宮崎での特別な滞在を約束します。ヨガやサーフィンなど、青島でのアクティビティと連携し、自分なりのスタイルのある過ごし方も可能です。

素晴らしい自然に囲まれるホテルの特別プランは「新月の華」。月が出ない新月の日こそ、満天の星が青島に降り注ぐ絶好の機会。どうぞ静かな波音の中に体を預け、焼酎を片手に星空を眺めてお過ごしください。星空撮影会などの企画も用意。天の川が青島を包む、ここだけの体験が素敵な思い出の1ページとなるでしょう。



▲シンプルで高級感あふれるプレミアムツイン



▲部屋からも大浴場からも海の眺望が素晴らしい

data
.....
ANA ホリデイ・イン リゾート 宮崎
① 宮崎市青島1-16-1
② 0985-65-1555

美しい渓谷と日南の焼酎を楽しむ



川の流れと美しい景色を眺める極上のバーコーナーで、日南の焼酎飲み比べも。

また訪ねたくなる大人の宿

ここは日南市北郷の山深い渓谷沿いに建てられた大人のための温泉リゾート。何と言っても猪八重川の渓谷美を眼前に楽しめる贅沢な風景が自慢です。レセプションを抜けて共用スペースであるバーカウンターへ向かえば、空間の吹き抜けと全面ガラスの開放感が心地よく、鮮やかな四季を眺めながら本格焼酎を楽しむことができます。ぜひ日南の個性的な蔵元のおすすめ3種飲み比べを楽しんでください。

施設はレストラン「BASARA」を中央に配置し、渓谷に沿うように露天風呂付きの離れ客室が全10棟。テーマのある客室はプレミアムタイプやメゾネットタイプなどこだわりの空間で、多彩に大人の非日常を演出します。「美人の湯」と言われる北郷温泉の湯も肌にしっかりと心地よく、リピーターも多い隠れ宿です。



▲客室はすべて渓谷を眺められるロケーション



▲離れには個性的な温泉が。食事も地元の旬を用意

data

音色香の季 合歓のはな
 日南市北郷町郷之原甲2711
 0987-21-7110

本格焼酎と神話の里を実感する



神話の里の風を迎えて焼酎を飲みかわすひとときを。

神楽の余韻を焼酎と

高千穂に足を運べば、いたるところに神々の証が遺されて、神聖な気持ちで夜を迎えたくなくなります。だからこそ日常から離れてしっぽりと世界観に浸る宿がオススメ。ここ「神隠れ」は、先代の「かみのや」から続く80年の歴史で培ったおもてなしを实践するべく、心から安らげる4棟8室の洗練された設えを整えた大人の宿（小学生未満の宿泊不可）。高千穂牛をメインとする山里料理に加えて宮崎県の本格焼酎をしっかりと楽しめる品揃えも嬉しいポイントです。高千穂神社で毎夜行なわれる観光神楽への送迎はもちろん、戻られて焼酎を楽しみたいという方への心配りもありがたいところ。四季折々の美しい風景と神話の里ならではのおもてなしを、ぜひ。



▲華鳥風月をテーマにした和モダンの離れ客室



▲高千穂に泊まるくつろぎと贅沢を存分に

data

高千穂 離れの宿 神隠れ
 西臼杵郡高千穂町三田井1120-5
 0982-72-2111

工場見学

霧島酒造

霧島ファクトリーガーデン

工場見学から
レストラン&ベーカリー、
グラウンド・ゴルフまで

“くろきり”や“しろきり”が生まれる工場がここ、霧島ファクトリーガーデン。「産業・文化・ふれあいの施設が融合したガーデンパーク」として、本格焼酎とクラフトビール「KIRISHIMA BEER」の醸造施設をはじめ、レストランやベーカリーに試飲コーナー、さらにミュージアムなど、見どころがたくさん。工場見学は毎日可能ですが、予約が必要です。圧倒的なスケールと焼酎文化を担う想いを目の当たりにできます。



① 志比田工場では1日85トンの黄金千貫（こがねせんがん）を使用。南九州の約1900軒の農家の協力があるからこそ② 麴を仕込むための米は1日17トン。米：芋＝1：5の割合で使用する③ 蒸留はオリジナルの「横型蒸留機E-II型」と呼ばれる蒸留プラントで④ 見学受付のあるブルワリーでは焼酎の試飲もできる



「霧の蔵ミュージアム」は美味しい焼酎が生まれる霧島の自然や学術的な背景を知ることができる（要予約）



左/オリジナルの土産品が揃う 右/仕込み水でもある「霧島裂罅水（きりしまれっかすい）」は無料開放

DATA

◆ 都城市志比田5480
☎ 0986-21-8111（霧の蔵ブルワリー／9:00～17:00）
① 工場見学11:00～／13:30～（約30分）
【施設】志比田工場・霧の蔵ブルワリー（レストラン・ベーカリー）／9:00～17:00（定休：木曜日）

都城市

工場見学・試飲
レストラン
お土産・その他

雲海酒造 綾自然蔵見学館

蔵元 綾 酒泉の杜 綾陽亭

綾町

工場見学・試飲
レストラン・お土産
宿泊・その他



① 「綾自然蔵見学館」が位置する綾町は全区区の人気を誇る照葉樹林のまち② パック詰めから出荷までの工程が見学できます③ 450ℓの樽が2000本、1000ℓの甕が300本、ここに貯蔵されています④ パソコンでオリジナルラベルが簡単につくれます（本体価格+216円～）

試飲も、宿泊も、
温泉も楽しめる
照葉樹林の里

ユネスコエコパークに指定された自然豊かな綾町に雲海酒造の綾蔵があります。人気の焼酎「木挽BLUE」などをここから出荷。「綾自然蔵見学館」では酒造りの映像や貯蔵庫、バックラインが見られ、オリジナルラベルの作製もできます。焼酎、ビールなど試飲も充実。「蔵元 綾 酒泉の杜」の宿泊施設「綾陽亭」には本館と離れがあり、木漏れ日を感じる静けさのなかで季節の料理が楽しめます。温泉には酒風呂や露天もあり癒し効果満点。



「綾陽亭」全室檜風呂付。離れは風情も格別です

DATA

【綾自然蔵見学館】
◆ 東諸県郡綾町大字南俣字豆新開1795-1 ☎ 0985-77-3737
*見学（約60分）はHPで確認するか☎にてお問い合わせを（要予約・無料）
【蔵元 綾 酒泉の杜】
◆ 東諸県郡綾町大字南俣1800-19 ☎ 0985-77-2222
施設：綾自然蔵見学館・雲海葡萄酒醸造所・ガラスアート黒木・杜の展示館・旧家 酒蔵など / 蔵元 綾 酒泉の杜（綾陽亭・レストラン・温泉・お土産品など）



shochu nonzyorino

ノンジョルノ観光エリアガイド

『高千穂』

九州山地の尾根が迫る高千穂は、古事記や日本書紀に伝えられた天孫降臨の地。険しい山々と峡谷が町の神秘性を深めています。パワースポットとなる神話の舞台を巡れば、強いご利益も感じることができるはず。国の重要無形民俗文化財に指定された高千穂の夜神楽は、集落毎の神楽宿で焼酎を飲み明かしながら里人とともに三十三番の神楽を奉納する神事。より親しみやすく毎夜行なわれる観光神楽を楽しめば、その夜はぐっと焼酎も味わい深くなります。



▲天照大神を見つけ出す「手力雄（てちからお）の舞」

神話の里で焼酎を

2 高千穂神楽

神事である「夜神楽」を毎日楽しめる身近な観光神楽として、高千穂神社の神楽殿で每晚20時から公開しています。神事そのままに日本神話を題材とした三十三番神楽の中から代表的な4番を公開、奉納します。予約不要・一人700円。

住 西臼杵郡高千穂町大字三田井1037
開 高千穂町観光協会 0982-73-1213



▲海外の観光客も多い



高千穂神社 神楽殿▶

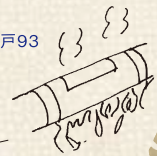
CHECK!

「かっぽ鶏」「かっぽ焼酎」

地元では竹のことを「かっぽ」と呼ぶそう。「かっぽ鶏」は夜神楽でも振舞われる名物料理。竹の器に鶏肉と野菜を詰めて、そのまま火にかけます。囲炉裏を囲んで、竹の香りと具材の旨さが楽しめる高千穂の味です。この料理に合わせるのはいはり竹に入れて温めた「かっぽ焼酎」が最高。まさにご当地グルメとなる味わいは、事前に予約して楽しんで。写真は「民宿 神楽の宿」にて(要予約・要問い合わせ)。

民宿 神楽の宿
住 西臼杵郡高千穂町岩戸93
☎ 0982-76-1213

竹の香りが
おいしい!



▲途中にはパワースポットとされる太鼓橋

3 天安河原(あまのやすかわら)

天岩戸神社から岩戸川に沿って歩いて10分、天照大神(あまてらすおおみかみ)が岩戸に隠れて天地が暗黒となった際に八百万(やおよろず)の神がこの河原に集まって神議されたという洞窟。雨が降った後の厳かな雰囲気も素敵。

住 西臼杵郡高千穂町大字岩戸
開 天岩戸神社 0982-74-8239



4 いなば酒店

「酒店」と思いきや「茶房」でもある1軒。かわいらしい店の中でホッとくつろげるコーヒータイムが楽しめます。秋元神社の御神水で入れるコーヒー(300円)やランチ、お味噌や焼酎のお土産も、ぜひ。

住 西臼杵郡高千穂町三田井1174
☎ 0982-72-2178
営 8:00~21:00



試飲
できます!



5 トンネルの駅

着工途中で中止になった長さ1,115mのトンネルを利用した焼酎貯蔵庫。神楽酒造の各焼酎を熟成させる樽が、奥深くずっと続く様は圧巻。高千穂の物産館と熟成された焼酎の試飲コーナーも充実。

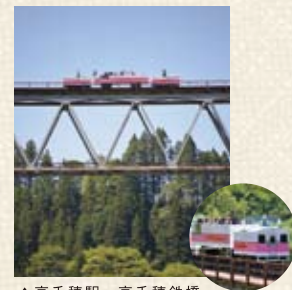
住 西臼杵郡高千穂町大字下野2221-2 ☎ 0982-73-4050
営 9:00~18:00(12~2月は~17:30)

天岩戸神社

(あまのいわとじんじゃ)
天照大神(あまてらすおおみかみ)がお隠れになった天岩戸と呼ばれる洞窟をご神体としてお祀りしています。社務所で受付を行なえば、神職の案内で西本宮からご神体である天岩戸を拝観することができます。



▲天岩戸の拝観は西本宮より



▲高千穂駅~高千穂鉄橋
往復5.1キロをゆくりと

6 あまてらす鉄道

鉄道橋としては日本一の高さという高千穂鉄橋を渡るアトラクション。旧高千穂鉄道の線路の上をオリジナルのグランド・スーパーカートに乗って約30分。絶景とからだ全体に感じるスケール感を楽しんで。

住 西臼杵郡高千穂町大字三田井1425-1
☎ 0982-72-3216
¥ 高校生以上1,300円、小・中学生800円、未就学児400円

shochu nonzyoruno

ノンジョルノ観光エリアガイド

『延岡・日向』



五ヶ瀬川をはじめ美しい水が豊かな延岡には焼酎、ビール、日本酒と、それぞれ個性豊かな蔵元が。日本初や世界一が静かに頑張る、延岡の宝箱を巡っていきましょう。

宮崎ひでビール

山々の懐で丁寧に味わいを深めていく、そんなクラフトビールがアジアや世界でNo.1の称号を獲得。行隣山(むかばきやま)の大きな自然に包まれて生み出される手作りの美味しさは、訪れてこそさらに感動ひとしおです。

📍 延岡市行隣町747-58
☎ 0982-39-0090



◀ブルワリーでしか買えない長期熟成ビール

◀宮崎県産の大麦とホップを使った100%地ビール造りも始まっています

延岡の魅力輝く。 三蔵めぐりは宝箱



▲美しい祝子川(ほうりがわ)を臨み、詩人のような感性の水江会長も笑顔に



▲仕込みも工房のような環境

2 佐藤焼酎製造場

まるでミュージアムのような酒蔵は、地元の豊かな自然を全身で感じながら焼酎づくりができるように繊細にデザイン。日本初の栗焼酎も地元へ寄り添う姿勢から生まれました。麹や酵母と語るように生まれる焼酎を確かめて。

📍 延岡市祝子町2388-1
☎ 0982-33-2811



▲まさに搾りたての日本酒から華やかな香りが

3 千徳酒造

宮崎県で唯一、日本酒専門の酒蔵がこちら。高千穂や高原町で作られる酒米「山田錦」や「はなかがり」を精米、洗米から自社で手がける丁寧な酒づくりには愛情がたっぷり。酒を愛した郷土の歌人・若山牧水が詠んだ歌もびっぴりです。

📍 延岡市大瀬町2-1-8
☎ 0982-32-2024

高千穂産の山田錦で仕込んだ純米酒▶



4 美々津の町並み

美々津は江戸～明治時代にかけて関西との交易拠点として栄えた港町。白壁造りの廻船問屋が並んだという当時のままの姿で遺され、趣きのある美しい家々が続く一画は重要伝統的建造物群保存地区に指定されています。

📍 日向市美々津町
☎ 日向市観光協会 0982-55-0235

酒の歌人 若山牧水

ワン
ポイント

大正から昭和初期にかけて国民的歌手と親しまれた若山牧水は延岡中学時代に短歌や俳句を始めたそう。1日に一升飲んだほどの酒好きで、酒に関わる歌も多く残っています。
「人の世にたのしみ多し然れども酒なしにしてなんのたのしみ」は、代表的な1句です。



一角に和雑貨とカフェの店も



5 クルスの海

その海の姿が「叶う」という文字に見えることから、訪れると願いが叶うと言われるクルスの海。足を延ばして願いを祈りに、ぜひ。

📍 日向市細島
☎ 日向市観光協会 0982-55-0235

訪れる人の願いを叶えるクルスの鐘▶



実は延岡生まれの人気メニュー



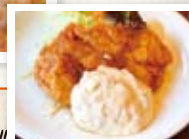
「辛麺」

秘伝のスープに細かく刻んだ唐辛子、ニンニク、ニラ、挽き肉がたっぷり。辛いだけでなく旨味がしっかりあるスープに溶き卵もたっぷり。そば粉でコシを出した「コンニャク麺」を使うのも特徴。



「チキン南蛮」

“ムネ派”か“モモ派”か、甘酢ダレかタルタルソースか、お店によって系統もあるようですが、いずれにしても延岡発祥グルメの代表格。



check!
私にとって本格焼酎とは

焼酎でローカルと 世界がつながる未来へ

黒木本店 専務取締役 黒木信作さん

「焼酎づくりは、突き詰めるとモノクロームのイメージです」と繊細な言葉を残してくれた黒木専務。「蒸留で私たちが直接確認できるのは香りだけ。焼酎は“香る水”だと特化して考えれば、透明な原酒の向こうにどう地域を出しているのか、モノクロームの奥深さを探してみたい」と。

焼酎と歩むために意識するのは、蔵を構える高鍋町の豊かな環境。これから100年、200年と焼酎づくりを続けていくために土や水を守る使命があるし、原料に志を持つことで農業や地域と一緒に豊かになっていきたいと語ります。「焼酎にはリラックス成分が多いんです。リラックスすると人は人と繋がっていく。これから焼酎は海外とも繋がっていくでしょうし、もっと世界に知らせていく努力が必要。そのためには地元や国内で

しっかりと本格焼酎と食事の相性や飲み方といった環境を焼酎の品質と共に深めていきたいですね。」

ローカルから世界へ。本質を探し続けながら変化もし続けたいという強い想い。若いスタッフたちと未来を見据えたチャレンジが始まっています。

黒木本店
児湯郡高鍋町大字北高鍋776
☎0983-23-0104

みやざきが誇るワイン

宮崎県は、本格焼酎に加えてワインも自慢。九州最多のワイナリーが県内各地に。ひなたの恵みが生み出す代表的なワイナリーをご紹介します。

五ヶ瀬ワイナリー

九州のほぼ中央、標高600mの丘に立つ大自然に囲まれたワイナリー。地元のぶどうを使ったみずみずしさ溢れるフルーティな仕上がります。



DATA
◆西臼杵郡五ヶ瀬町桑野内4847-1 ☎0982-73-5477

都農ワイン

海が見える丘にある地元産のぶどうを100%使ったワイン。人気のキャンベル・アーリー ロゼをはじめ、国内外のコンテストで多数入賞を果たす実力のワイナリーです。



DATA
◆児湯郡都農町大字川北14609-20 ☎0983-25-5501

雲海葡萄酒醸造所(綾ワイナリー)

日本最大級の照葉樹林に囲まれた綾町で生まれた南九州初の観光ワイナリー。特産のブラックオリンピアの白ワインをはじめ、フレッシュでフルーティなワインづくりに注目。



DATA
◆東諸県郡綾町大字南俣1800-19 ☎0985-77-2222

都城ワイナリー

新燃岳を望む日本最南端のワイナリー。甘みを感じる濃厚な赤ワイン「SHINMOE」など独特な味わいを楽しんでください。



DATA
◆都城市吉之元町5265-214 ☎0986-33-1111



shochu nonjoruno

ノンジョルノ観光エリアガイド

えびの・都城

雄大な霧島連峰を望む都城は牛、豚、鶏の産出額が全国1位。そして霧島裂罅水など豊富な地下水と甘藷、米、麦の生産が育む焼酎のふるさとです。目指すのは美味しい肉と焼酎を楽しむ旅!“焼酎の神様”も祀られる県西の、長閑な高原の風景とともに豊かな自然を満喫する旅へ。

◀日本の滝100選の「関之尾滝」に恋人同士で酒を注ぐと2人は結ばれるそう



2 明石酒造

126年の歴史を持つ、えびの市唯一の蔵元で作られるのは、芋焼酎に隠し味で米焼酎をブレンドしたまろやかな焼酎。「明月」の名のように心を明るくしてくれます。蔵見学も可能で、“焼酎の神様”への参拝セットも販売。

住 えびの市大字栗下61-1
☎ 0984-35-1603



▲えびの市限定販売のプレミアム芋焼酎「明月プレミアム」

自慢の肉と星と焼酎三昧



常磐荘別邸霧島津

落ち着いた風情の中、都城自慢の肉と焼酎を楽しめます。ランチで提供する「焼肉三昧舟盛御前」(1600円)は、都城黒毛和牛、きなこ豚、鶏もも肉の3種を舟盛りに、自家農園野菜や自家製米のご飯も楽しめる嬉しい組み合わせ。

住 都城市山田町中霧島2455-2
☎ 0986-64-3876
☎ 11:00~OS14:30 / 17:00~OS20:30 休 火曜日



焼酎「明月」とお線香がセットになった参拝セットもある



▲霧島連峰を美しく望む景色で美しい空を実感

チーズもおいしい!



4 ダイワファーム

健康な牛づくりから始める、地元で人気のダイワファーム。店内ではブルーベリーやチョコなどのトッピングが楽しめる自家製ソフトクリームや手作りチーズを、ぜひ。

住 小林市大字東方4073 ☎ 0984-23-5357
☎ 10:00~18:00 休 水曜日



3 金松法然

地元では「焼酎法然様」「一事さあ」と親しまれる焼酎の神様。お詣りには焼酎を供えて願い事をどうぞ1つ。

住 えびの市大字栗下757-10
☎ 0984-35-0987



5 たちばな天文台

「日本一星空が美しい町」に7回も選ばれた高崎町。満天の星の下、高台にある「たちばな天文台」では口径50cmの大型望遠鏡で楽しく星の解説が行なわれます。

住 都城市高崎町大牟田1461-22
☎ 0986-62-4936
☎ 10:00~15:00
*金曜・土曜・祝前日19:00~22:00
*平日夜間は要予約
休 木曜日



▶観光酒造「大浦酒造」



6 エムズガーデン

カフェに雑貨店、ブックウォールがあるダイニング、観光蔵として気軽に立ち寄れる大浦酒造などが緑あふれる郊外に。観光の合間に立ち寄りたいたスポットです。

住 都城市乙房町4113-1
☎ 0986-37-3392
☎ 10:00~19:00



shochu nonzyoruno
ノンジョルノ観光エリアガイド
おび
飩肥・北郷

豊かな森に抱かれて静かに佇む城下町・飩肥。武家屋敷が遺された門構えや風情ある石垣、漆喰塀が残る町並みは、昭和52年に重要伝統的建造物群保存地区に選定されました。奥座敷には美人湯と評される北郷温泉があり、森林セラピーの基地として知られる猪八重(いのはえ)渓谷も。ゆっくりと時間をかけて過ごしたい大人にオススメ。

森と水と温泉と
旅情あふれる焼酎の郷

森と水と温泉と



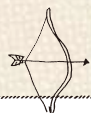
飩肥城下町

飩肥は、1588年から明治初期まで280年にわたって治めた伊東家5万1千石の城下町。白壁の蔵や武家屋敷跡、コイの泳ぐ路地など当時の姿を残す町並みが美しく残され、歩くだけでタイムスリップしたような気分に。焼酎蔵元の小玉醸造や松の露酒造、日南串間の13蔵の焼酎を試飲できる日南酒造会館もチェック。

住 日南市飩肥 開 日南市観光案内所 0987-31-1134



▲JR北郷駅には日本一の早咲き桜の桜並木が。例年1月末～2月上旬が見頃



CHECK! 焼酎と四半的

四半的(しはんまど)の歴史は古く、南九州の武将たちの間で酒宴の席の余興として行われていました。飩肥の町では、地元の人が娯楽競技として公民館などに集まって焼酎を飲みながら興じてきました。今では市の無形文化財として登録されています。観光駐車場横の四半的射場では10射300円で体験できます。



地元の焼酎に
合わせたい
飩肥も一緒に、ぜひ



2 ギャラリーこだま

飩肥の町並みにある、しっとり落ち着いたギャラリー&カフェ。散歩中にホッと休まるひとときを。ご当地グルメの「かつお炙り重」や「魚うどん」も人気メニュー。

住 日南市飩肥8-1-1 ☎0987-25-0602
開 ランチ 11:30～15:00 / スイーツ 10:00～17:00 休 不定休



▲焼き餅入りのぜんざいも美味しい

4 体験型ミニブルワリー
焼酎道場(櫻の郷酒造)

本格焼酎の技術を継承するために地元特産の飩肥杉を使って酒蔵を再現。仕込み時期には様子を見学できる他、オリジナルのブレンド焼酎造りを楽しめます。

住 日南市北郷町郷之原甲888 ☎0987-55-4136
開 9:00～16:00 休 年末年始 ¥ 入場無料



▲芋焼酎、米焼酎など6種のブレンドも自由に(1,000円/720ml)



▲五重の滝まで約3キロの心地よいウォーキングを



5 いのはえ
猪八重渓谷

渓谷の美しい緑と五重の滝など20以上の滝群を歩くウォーキングが人気。世界でも貴重な250種もの苔類が生息する森林セラピー基地。

住 日南市北郷町猪八重
開 日南市観光案内所
0987-31-1134



6 北郷温泉

猪八重渓谷に向かう山あいの静かな「美人の湯」。緑豊かな大自然に囲まれて、くつろぎのひとときを楽しめます。北郷自慢の焼酎と一緒にのどかな時間を楽しんで。

開 日南市観光案内所 0987-31-1134



▲宮崎県指定名勝に指定された枯山水式庭園を持つ勝目邸

3 季楽 飩肥

飩肥の町に遺された伝統的な日本家屋を宿泊施設にリノベーション。「勝目邸」「合屋邸」という違うタイプの2棟に、それぞれ1日1グループ限定で貸切利用が可能。食事は歴史ある飩肥の風情の中で楽しみ、家屋に戻って焼酎をゆっくりとオシャレに味わうのも「季楽」らしい過ごし方。

住 日南市飩肥6-7-10(勝目邸)・
日南市飩肥8-1-48(合屋邸)
☎ 0987-25-1905(宿泊予約/受付)

shochu nonzyoruno

ノンジョルノ観光エリアガイド

日南・串間



観光特急「海幸山幸」も走る日南海岸の眩しいばかりの海は、旅の最高のご褒美。水平線を楽しむアクティビティも体験したい県南には、13の本格焼酎の蔵元が。豊かな水産物の水揚げを背景に「カツオの炙り重」など郷土料理と焼酎を一緒に楽しみたいエリアです。海に近い蔵や山あいの蔵など、本格焼酎が生まれる郷の蔵めぐりもぜひ楽しんで。

眩しい海と蔵めぐり

名物のカツオ炙り重



▲市場の見学には長靴を忘れずに



2 目井津港魚市場のせり

宮崎県内有数の近海カツオ一本釣り漁港である目井津港は、ブランド鰯である「美々鰯」の水揚げも有名。早朝の魚市場には定置網で水揚げされた様々な魚が並びます。

📍 日南市観光案内所 0987-31-1134



▲仕入れた魚を朝ごはんに



▲古澤醸造は県内唯一の土蔵作りの醸造蔵。杜氏との会話も楽しみ



3 県南の個性的な蔵元を訪ねて

宮崎県の1/3にあたる蔵元が集まる県南エリアは、昔ながらの手作りで甕壺仕込みにこだわる個性的な蔵がたくさん。原料は黄金千貫ばかりでなく、特産の紅ことぶきを使った芋焼酎が多いのも県南地方ならでは。丁寧に甕壺で仕込んだ長期熟成焼酎や減圧蒸留など、多彩な味わいの焼酎も楽しみです。地域の自然や風情ある町並みを感じながら蔵めぐりを楽しんでください。



▲京屋酒造では多彩な焼酎の販売も

3 ホテル丸万の朝ごはん

目井津港の魚市場で仕入れた新鮮な魚を生き造りに。獲れたての海の恵みをそのまま味わえる贅沢な朝ごはんも魅力です。*要相談。天候等の理由で実施できない場合もあります。

ホテル丸万

📍 日南市南郷町中村乙4893
☎ 0987-64-1788



▼ホテルの夕食には魚のすり身で作る日南名物「魚うどん」も



4 サンメッセ日南

太平洋を背景に完全複製されたイースター島のモアイ像が7体並ぶ姿は日南海岸の名所。右から2番目の像を触ると金運、左から3番目の像を触ると恋愛運が上昇するとか。

📍 日南市大字宮浦2650
☎ 0987-29-1900



▲すぐそばの野生馬と戯れることも

5 都井岬

眩いくらいの真っ青な太平洋と緑に覆われた雄大な岬のコントラスト。その美しい風景の中で野生馬がのんびりと戯れる絵本のような世界があるのです。#toigenicで素敵な景色をチェック。

📍 串間市大納 ☎ 串間市観光物産協会 0987-72-0479



6 鵜戸神宮

太平洋に突き出した岬の先端にある洞窟に、朱塗りの色鮮やかな御本殿がご鎮座する珍しい神社。運玉を投げて亀石に入れば願いが叶うと言われています。

📍 日南市大字宮浦3232 ☎ 0987-29-1001

日南海岸のアクティビティに注目!

日南海岸では澄み切った海と自然の魅力を体で感じるシーカヤック体験が人気。また南郷町栄松ビーチをスタート・ゴールにして開催されるシーカヤックマラソン大会は初夏の風物詩となっています。さらに目井津港から高速旅客船で約15分の大島で行われるトレッキングも人気。亜熱帯性の樹木の中を歩いて自然のままを体験できます。

〈シーカヤック体験〉

📍 日南市南郷町 (栄松ビーチ)



〈大島トレッキング〉

📍 日南市南郷町



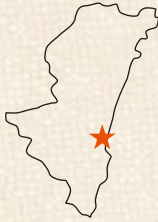
[問い合わせ先] ☎ 0987-64-0002 (株)コーストライブ

shochu nonzyoruna

ノンジョルノ観光エリアガイド

青島・綾

宮崎市内からピュンとドライブ。青島は昔からの観光名所がデザインの力で全国から注目されるスタイリッシュなエリアに変身。県産材を使って手作りされたベンチがビーチサイドを心地よく演出し、まるで海外にいるかのように海を眺めながらフードやドリンクを気軽に楽しむ雰囲気が断然オシャレ。焼酎だってオープンに楽しめそうな新スタイルが青島から始まっています。



▲青島街道(国道220号)は宮崎気分を満喫できる



2 SURFCITY 宮崎

青島をステージにビーチヨガやビーチサップ、サーフィンなど、自然を受け入れながら健康的な生活スタイルを創造するアウトドア・フィットネス。ビジターもOKで、ラウンジ、カフェやガーデンを完備したクラブハウスも完備。

住 宮崎市青島2-1-11 ☎ 050-3571-3238(フロント)

青島ビーチパークから 新しいスタイルを発信



▲パラソルとヤシの木陰の下でビーチを眺める



▲ビーチではサンセットを感じながらのヨガ

青島ビーチパーク

海水浴場であるビーチが目の前、ヤシの木陰を活かすように手作り感のある木製の広いベンチがあちこちに。4月~9月は期間限定のカフェやバーガーショップなどが出店し、オシャレな過ごし方ができるようになった青島ビーチパーク。鬼の洗濯岩に亜熱帯の植物群、縁結びの社として知られる青島神社など、元々ある青島の観光資源が活かされた新しいプロジェクトは、まさに「青島ビーチスタイル」を発信中!

住 宮崎市青島2-233
☎ 渚の交番青島プロジェクト実行委員会
☎ 0985-65-1055



トウクトウクも走っています



縁結びを叶える!?
"幸せの黄色いポスト"



3 青島神社

“鬼の洗濯板”と呼ばれる波状岩に岩や実が流れ着いてできた青島。海幸彦・山幸彦の神話の舞台とされる南国ムードいっぱいの島に鎮座する朱色の社がエキゾチック。縁結びのスポットとしても有名です。

住 宮崎市青島2-13-1
☎ 0985-65-1262



▲歩きたくなる鬼の洗濯板



▲古代からの祭祀に習って心願成就を祈る「天の平釜投げ(あめのひらかなげ)」も200円~



▲新規就農した平成5年から無農薬・無化学肥料栽培を提唱してきた早川ゆりさん。



▲自然の恵みをついつい写真に撮りたくなる



▲宮崎県のほぼ中央に位置して総面積の80%が森林という綾町。原生する日本最大級の照葉樹林は水源の森百選にも指定されています。

4 綾・早川農苑



自給自足の自然生態系農業を目指し、無農薬・無化学肥料栽培にこだわる早川農苑。恵まれた環境で旬に合わせて育った野菜は驚くほど美味しく、生命力にあふれています。食の大切さ、楽しさが学べる様々なワークショップや農業体験も開催されています。

住 東諸県郡綾町北俣2330
☎ 0985-77-0900
☎ 農業体験(農苑オリジナルランチ付)3,500円~。月曜~金曜 10:00~15:00の間で事前にお問合せを。

さあ、
今日も一杯。



／ハッピー&ディープ／
“ニシタチ”

宮崎の本格焼酎と美味しいグルメを楽しむなら何と言っても“ニシタチ”へ。
郷土料理と焼酎はもちろん、気軽に楽しめる居酒屋にスナックやバーまで。
宮崎を愛する温かい笑顔が待ってます。



宮崎名物！
鶏の炭火焼



和牛オリンピック日本一
宮崎牛



宮崎発祥！
チキン南蛮

宮崎最大の歓楽街“ニシタチ”。それは宮崎市の中心部に位置する西橋通り(にしたちばなどおり)を真ん中に、隣接する中央通りや恵比寿通り、高松通り、西銀座通りなどを含めた中心地。都会のキラキラではない、なぜか立ち寄る皆が笑顔になってしまう、あったかくて賑やかな一画。気を許せるスナックが多いのも

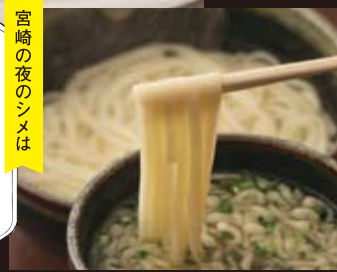
納得です(人口比率で日本一!)。もちろん宮崎の本格焼酎を楽しめる店もたくさん!そして宮崎自慢の数々のグルメも揃った宮崎グルメのパラダイス。食中酒として料理との相性がバツグンの本格焼酎を、ぜひ“ニシタチ”グルメと一緒に楽しんでください。



宮崎発、全国を席巻中!
九州パンケーキ



もはや定番!
レタス巻き



宮崎の夜のシメは
釜揚げうどん



絶品スイーツ
マンゴーパフェ



本格焼酎の飲み比べ3種は600円〜。客の好みを聞いて女将がおすすを提案。グラスには銘柄をシールで伝えてわかりやすく。

居心地屋 やまぢ

初めての本格焼酎も
ツウの好みにも応える飲み比べ

宮崎県の多彩な焼酎と郷土料理で、地元からも観光客からも愛され続けて17年。「蔵元さんの想いを伝えられる店にしたいんです」と女将の黒木菜弓さん。「宮崎の焼酎造り手のかっこよさに酔うセット」など、焼酎初心者には飲みやすく、詳しい人にはより深く楽しめる3種利き酒セットも600円〜。蔵元と客をつなぐことで宮崎の伝統を守る力になればと、郷土料理でもてなす女将の店にはいつも笑顔があふれています。

住 宮崎市橋通西3-8-5 三輪ビル1F
☎ 0985-23-3213 営業 18:00〜翌23:00
休 日曜日



▶人気メニュー「みやざぎ地頭鶏の炭火焼」(1290円〜)。炭火で煮る炎が豪快です

炭火で煮る豪快な炎が美味しさを増す



▲「みやざぎ地頭鶏の鶏わさ」(580円)

焼酎日和 ニシタチ

個性豊かな本格焼酎を楽しむ

ニシタチ自慢の味とともに



◀マグロのレアカツレツ(980円)



▲和服の女将・八塩かおりさんは東京からの移住組



酒席 八塩

宮崎の味覚が満載の
隠れ家的名店

骨董の器に盛られた創作料理はどれも絶品で焼酎との相性もカンペキ。2000円〜コースが味わえ、仕入れがある日は破格の安さで宮崎牛も楽しめます。女将オススメは夏の限定焼酎「夏のまんねん」。ロックで、ぜひ。

住 宮崎市橋通西3-8-5 三輪ビル2F
☎ 0985-71-0650 営業 17:00〜23:00
休 日曜、祝日(連休を除く)



▲鶏生ハム(300円)と1杯

立ち呑み たたんばあ

夕方5時から気軽にふらりと

ニシタチの一角で11年、宮崎の酒好きが日々ふらりとやってくる立ち飲みバー。宮崎の本格焼酎はもちろん、ビールやワインなど地元酒蔵の銘柄もずらり。ウイスキーや日本酒など全部で300種以上、1杯300円から気軽に。

住 宮崎市中心通1-13 キリン城ビル1F
☎ 0985-65-4649 営業 17:00〜翌5:00 休 不定休



◀人気の串焼きでまずは1杯。神崎伸治さんご夫婦の人柄も最高です

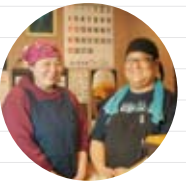


炭火焼 鳥辰

宮崎産の新鮮な鶏と
野菜が味わえる

常連客でにぎわう炭火の焼鳥店。ていねいな仕事ぶりの串ものや郷土料理のもの焼など、県産の鶏や野菜を使った料理が並びます。店主オススメの芋焼酎「たちばな」は口当たりがやわらかで、炭火焼との相性も最高です。

住 宮崎市橋通西3-4-8 ☎ 0985-32-4087
営業 18:00〜23:00 休 不定休



「だれやみ」にもオススメな雰囲気です

◀季節のお通しも美味しい

焼酎BAR 森の梟

ドアを開くと
本格焼酎の隠れ家が

西橋通から路地に入った一角に「焼酎BAR」の大きな幕。小さなドアを開くと狭いながらも本格焼酎のパラダイスのような空間が待っています。一升瓶とラベルを眺めながら1杯ずつ美味しさを確かめたいのです。

住 宮崎市橋通西3-2-13 ダイヤモンドビル1F
☎ 0985-22-6339 営業 20:00〜翌2:00 休 不定休

「正統派の本格バーで安心して焼酎の世界へ」



▶▼宮崎日南、京屋酒造のクラフトジンを使った本格焼酎ベースの「油津吟トニック」



▶カクテルづくりだけでなく、お客様への心配りも超一流の蛸原さん。カウンターのほかにテーブル席も。チャージ料1080円

ワインアンドバー **Wine&Bar 麦家**

宮崎のフルーツが織りなす至極の一杯

宮崎らしい旬のフルーツを使った唯一無二のカクテルが魅力。バーテンダーの蛸原三奈さんは数々の大会で日本一を獲得し、世界一のバーテンダーを決める大会でもジャパンファイナリストに選ばれました。手づくりのシロップやジャム、ハーブやスパイスがカクテルを彩り、目に舌に鮮やかな一杯を生み出します。花が飾られ、アロマが香る店内は、女性スタッフならではの心遣いでいっぱいです。

住 宮崎市橋通西3丁目8-15第3吉野ビル2F ☎0985-23-8177
営 19:30～翌1:00 休 月曜日



スタッフは女性だけ。だから入りやすい



「気を許して何度でも通いたいスナックの世界」



▶(左)店内の照明がグラスに輝く/(右)ママに気さくに相談できる雰囲気

白いシャツ

宮崎限定焼酎も。飲んで叱られたい!?

辛口ママの店

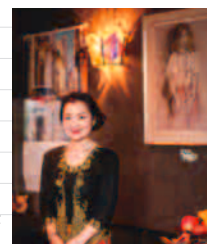
カウンターにスッと立たれるママの美しさに「お話ししたい」と思ってしまう常連客は多いはず。素敵なのはママがすごく聞き上手であること。男性に限らず女性の悩みや小さな愚痴も、お酒と共につついおしゃべりしたくなる。そして的確な意見をさりりと返すやりとり「来て良かった」と、また足を運んでしまうとか。気心知れたコミュニケーションで40年。ニシタチを静かに見守る7階へ、ぜひ。

住 宮崎市千草町8-23ニュー六本木ビル7F ☎0985-28-8562
営 18:00～24:00 休 不定休

▶「白いシャツ」は、壁の作品のイメージから



◀カウンターとテーブル席で使い勝手もいい。システムは2時間飲み放題3000円



香港の美食家にも評価された「ひなたモヒート」



ロイヤルバー **Loyal Bar BUTLER**

焼酎カクテル片手に宮崎情報もリサーチ

宮崎の焼酎にフレッシュハーブや地元のフルーツを使って、好みにあうおしゃれな一杯をつくってくれます。香港でおこなわれたジャパンフェアでは、焼酎に日向夏をあわせたカクテルを提供し、大好評を得たオーナーバーテンダーの吉瀬真澄さん。宮崎の街をよく知る吉瀬さんおすすめの観光スポットや旬の情報も教えてくれます。しっとりした空間で居心地がよく、長居必至の一軒です。

住 宮崎市橋通西3丁目2-6ル・グラン橋ビル2F-B ☎0985-27-8066
営 19:00～翌3:00 休 不定休



▲「まちの情報はバーテンダーに聞くといいですよ」と、吉瀬さん

すいれん **酔蓮**

ママの心意気で誰もが安心、飲み放題セット

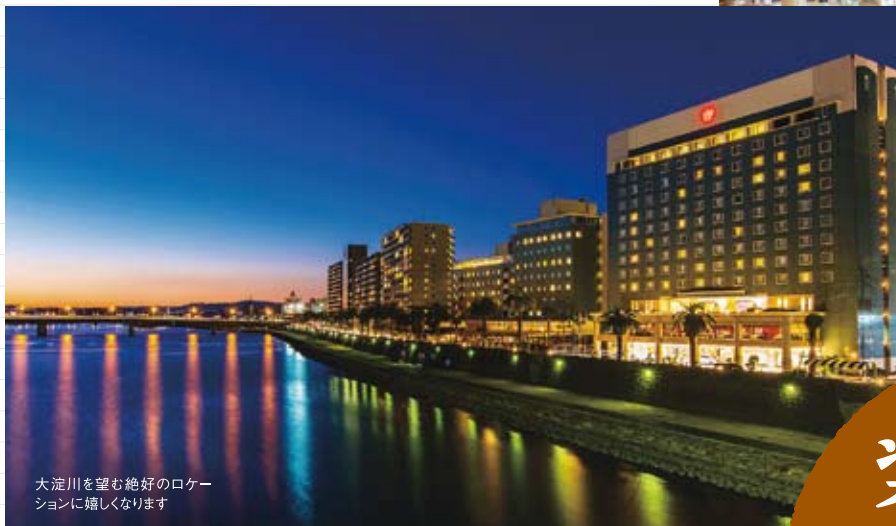
扉の向こうにもう1つドアがある、2つの入り口を持つ「酔蓮」。オープンから5年、お客様が増えて隣の店と繋げた結果の珍百景とか。それはママの人懐っこい、ぎっぶの良さに尽きる話。写真のように手作りのつまみをつけて2時間飲み放題・歌い放題セットが何と2000円!スタッフの皆さんもママが大好きで、男女を問わず人気のスナック。人懐っこいママに甘えて大騒ぎしたくなる1軒です。

住 宮崎市中央通り8-28エビスビル2F ☎090-8832-3580
営 19:00～24:00 休 なし



▲お酒のつまみは毎日仕込むママの手作り。焼酎以外もウイスキーや生ビールも飲み放題!

宮崎観光ホテル



大淀川を望む絶好のロケーションに嬉しくなります



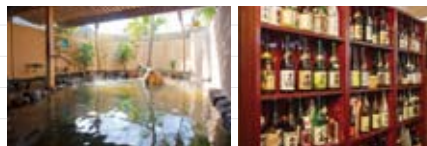
宮崎の宿泊に格式と安心を約束

大淀川を目の前に眺める爽やかなロケーション。落ち着いた色調で統一された居心地良い客室が全231室あって、ビジネスや観光に信頼のホスピタリティで応えてくれます。上質な時間を約束するエグゼクティブフロアでは、くつろぎのひと時のために機能的で快適な空間を創出しています。

宮崎自慢の食材を使ったあたたかおもてなしのレストランの数々、また体を休める温泉も川面を眺める開放的な雰囲気、宮崎での滞在を手厚くサポート。もちろん“ニシタチ”の案内も丁寧に対応してくれるのです。街中で賑やかに楽しんだ後はホテルで心地よくくつろぐという、ゆとりある過ごし方も宮崎観光ホテルならではの。市内での充実ステイには格式と安心を、ぜひ。



▲メインバー「Rivi Bar」では素敵な夜景の中で本格焼酎も楽しめます



▲街を楽しんだ後は温泉露天「たまゆらの湯」で

▲「夕彩」には焼酎セラーム

data

● 宮崎市松山1-1-1
☎ 0985-27-1212

本誌特典

本冊子をフロントでご提示いただくと
オリジナル特典がございます。

ニシタチを
楽しむ宿

デイリープな夜を快適に。

“ニシタチ”のハッピー&

エアラインホテル



宮崎空港より車で約20分、宮崎駅より徒歩約10分の繁華街、好立地にあります。ホテルはデパートと隣接しており、外に出ることなくショッピングが楽しめます。お部屋は全室無料LAN完備。レンタルパソコン(1泊¥1,000円税込)。

data

● 宮崎市橋通西3-10-19
☎ 0985-29-7070

ホテルマリックス ラグーン



宮崎市の繁華街から徒歩約10分。2階にある温泉施設の「スパばうばう」は宿泊者入浴無料(朝・夜)。大小浴場・遠赤外線サウナ・フィンランド式サウナ・マッサージ・岩盤浴など癒しのサービスが充実。全客室Wi-Fi接続可能。

data

● 宮崎市清水3-105
☎ 0985-38-5000

本誌特典

本冊子をフロントでご提示いただくと
オリジナル特典がございます。

ホテルJALシティ宮崎



ホテルは宮崎市内のメインストリートである橋通りに面し、ビジネス・ショッピングいずれも徒歩数分圏内で、大変に便利なロケーションにあります。宮崎空港からは車で約20分、JR宮崎駅からも徒歩で約10分とアクセス面も便利!

data

● 宮崎市橋通西4-2-30
☎ 0985-25-2580

ホテルメリージュ



宮崎空港より車で約20分、宮崎駅徒歩約15分。市街地中心部に立地、観光・ビジネスの拠点として抜群の利便性を誇る。館内レストラン「天津菜館マンダリン」(中華)、「ラウンジABBA」(洋食)では各種コースがあります。全客室Wi-Fi可能。

data

● 宮崎市橋通東3-1-11
☎ 0985-26-6666

本誌特典

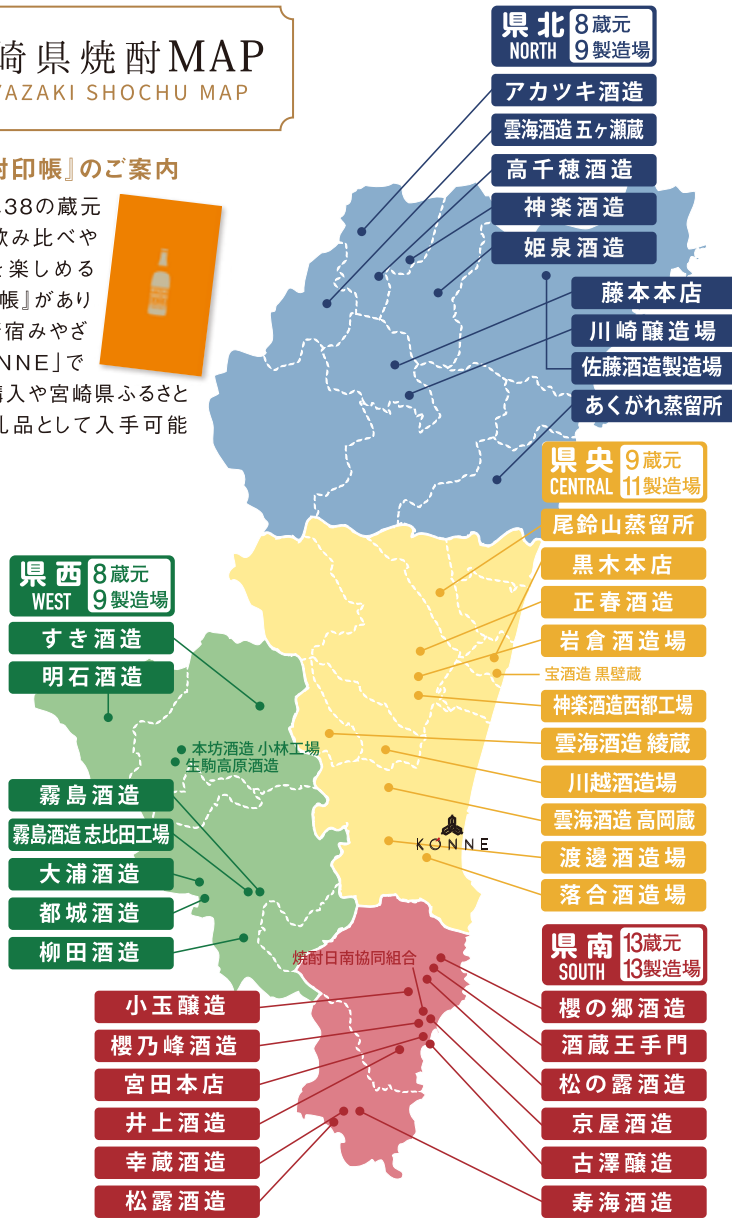
本冊子をフロントでご提示いただくと
オリジナル特典がございます。

宮崎の本格焼酎 蔵元紹介

宮崎県焼酎MAP MIYAZAKI SHOCHU MAP

■『焼酎印帳』のご案内

宮崎には38の蔵元があり、飲み比べや蔵巡りを楽しめる『焼酎印帳』があります。「新宿みやざき館 KONNE」での焼酎購入や宮崎県ふるさと納税返礼品として入手可能です。



■ 帯の中は宮崎本格焼酎を造る蔵元名。地図上はその他の蔵元
■ 鹿は宮崎県庁 / KONNE みやざき物産館

宮崎本格焼酎応援サイト

Dareyami だれやみ

検索



見学可能な蔵元紹介

神話の里高千穂ならではの焼酎造り

神楽酒造 KAGURA SHUZOU

西臼杵郡高千穂町岩戸 144-1
0982-76-1111

www.kagurashuzo.co.jp
※蔵見学は西都工場(西の都アグリ館)へ
西都市鹿野田11365-1 ☎0983-41-1234



くろうま長期貯蔵酒
KUROUMA CHOUKI CHOZOUSHU
【麦】25度

氷点下20度で濾過することによって渋みの原因となる成分を軽減し、キレの良い味わいと芳香を引き出すことができました。原酒を樽で3年以上じっくり熟成させた長期貯蔵酒。琥珀色とバニラの香り、口当たりにて評判があります。

祝子川の清流とともにある蔵

佐藤焼酎製造場 SATO SHOCHU SEIZOUJOU

延岡市祝子町 2388 番地 I
0982-33-2811
www.sss-sato.jp



天の刻印
TENNOKOUJIN
【麦】25度

様々な料理とのマリアージュを実現する本格麦焼酎。光輝く天の恵みをいっばいに受けた二条大麦を原料に醸しました。

約150年前から親しまれる「吉田の焼酎」

正春酒造 MASAHARU SHUZOU

西都市大字三納 10029
0983-45-1013
www.masaharu.co.jp



逢初
AISOME
【芋】25度

すっきりとした飲み口を求められるお客様におすすめ。減圧蒸留焼酎に常圧蒸留の焼酎を加えることで芋焼酎とは思えない優しい口当たりで、肉料理、魚料理、揚げ物などあらゆる料理に合わせやすいことが特徴。

七代目が受け継ぐ伝統と技術

姫泉酒造 HIMEIZUMI SHUZOU

西臼杵郡日之影町大字岩井川 3380 番地 I
0982-87-2016
www.himeizumi.co.jp



無濾過御幣
MUROKA GOHEI
【芋】20度/25度

機械濾過は一切行わず余分な油分のみ蔵独自の手法で手作業にて丁寧に取り除いています。豊かな香りと芋本来の旨み甘みを感じる、まろやかでコクのある風味が特徴です。

ふるさとの焼酎を造る

あくがれ蒸留所 AKUGARE JOURYUSHO

日向市東郷町山陰辛 212-1
0982-68-3550
www.akugare.jp



日向あくがれ白麹
HYUUGA AKUGARE SHIROKOUJI
【芋】25度

あくがれのフラッグシップ焼酎。芳醇な香りとあっさりとした甘さが特徴。

日本で最初のそば焼酎「雲海」

雲海酒造 UNKAI SHUZOU

宮崎市昭栄町 45 番地 I
0985-23-7890
www.unkai.co.jp



木挽 BLUE
KOBIKI BLUE
【芋】20度/25度

原料は南九州産の黄金千貫。宮崎・綾の日本有数の照葉樹林が生み出す清らかな水を仕込み水に、宮崎県日向灘で採取した当社独自の酵母「日向灘黒潮酵母」を使用し、丹精込めて造り上げました。

「一期一会、残心」の酒造り

落合酒造場

OCHIAI SHUZOUJOU

宮崎市大字鏡洲字前田 1626 番
☎ 0985-55-3206
🌐 www.ochiaishuzoujyo.jp



山吹の里
YAMABUKINOSATO
【芋】25度

オーソドックスな芋焼酎の特徴を持ったお酒。芋臭さの中に若干スイートポテトの甘い香り。無ろ過芋焼酎の特徴である芋由来の濃厚な旨み。香りと味のバランスが深い所で安定しており、棘の無い丸く優しい感触、なおかつ芯が太く腰が強い風味の味わいです。

誰でも好きな焼酎が1つは見つかる、蔵でありたい

すき酒造

SUKI SHUZOU

小林市須木下田 393 番地 3
☎ 0984-48-2016
🌐 www.suki-syuzo.jp



山美娘
YAMABIKO
【芋】25度

この焼酎は杜氏自らが三十年来の技術と経験を基に、厳選された素材の良さを引き出し、きれいな味わいの中に上品でやわらかい甘みが特徴の焼酎に仕上げました。

昭和天皇に献上した飢餓の焼酎

酒蔵王手門

SAKAGURA OHTEMON

日南市北郷町大藤甲 898-8
☎ 0987-21-7717
🌐 www.ohtemon.jp



献上銀滴
KENJOH GINTEKI
【芋】20度/25度

宮崎県、県産の自然農法で培われた黄金千貫を使用。旨味を余すことなく引き出し柔らかい口当たりとスッキリとした甘みが特徴です。

松の葉から滴る朝露の美しさ

松の露酒造

MATSUNOTSUYU SHUZOU

日南市今町2丁目1-16
☎ 0987-25-1746
🌐 www.matsunotsuyu.co.jp



松の露
MATSUNOTSUYU
【芋】25度/20度

シラス台地で天然濾過された良質の地下水を使用し、米麴に南九州産の新鮮な白甘藷「黄金千貫（コガネセンガン）」を加えて醗を醸します。芋の香りを生かしたまろやかな旨みが特徴です。酒銘は松の葉から滴る朝露の美しさから命名されました。

まあるく明るく円満に

明石酒造

AKASHI SHUZOU

えびの市大字栗下 61 番地 1
☎ 0984-35-1603
🌐 www.meigetsu.co.jp



?ないな
? NAINA
【芋】25度

「地元ならではの、こだわりの焼酎を造ろう」という地元愛から生まれた、「なんだこれは?」という名の焼酎。自社で栽培したコメで造った米焼酎をブレンドし、上品で口当たりのやさしい、和食との相性に定評のある本格芋焼酎。

焼酎売上げ連続日本一

霧島酒造

KIRISHIMA SHUZOU

[霧島ファクトリーガーデン]
☎ 0986-21-8111
🌐 www.kirishima-fg.jp
🌐 www.kirishima.co.jp [企業HP]



白霧島
SHIROKIRISHIMA
【芋】20度/25度

白麹仕込みの本格焼酎です。コクと甘みを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のどしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめます。

伝統を守り抜く甕壺仕込み

櫻乃峰酒造

SAKURANOMINE SHUZOU

日南市大字隈谷甲 1192
☎ 0987-27-0271
🌐 www.sakuranomine.com



黒麹平蔵
KUROKOUJIHEIZOU
【芋】20度/25度

ほのかに香る芋独特の甘心心地よい香りと、口の中の香ばしさが絶品です。やわらかな甘味と程よいコクのバランスが良く、喉越しのキレがとて素晴らしい逸品です。

180年あまりの歴史を持つ蔵元

京屋酒造

KYOYA SHUZOU

日南市油津 2-3-2
☎ 0987-22-2002
🌐 www.kyo-ya.com



甕 雫
KAMESHIZUKU
【芋】20度

有機肥料を用いて栽培した宮崎紅寿芋を一部、原料に使用した本格焼酎。フルーティな味と香り、気品のある、さわやかな焼酎です。大甕で仕込まれた、大地と太陽の芳醇な味をお楽しみください。

家族で営む小さな蔵

大浦酒造

OOURA SHUZOU

都城市乙房町 4113 番地 1
☎ 0986-37-3883
🌐 www.facebook.com/oourasuzou



みやこざくら
MIYAKOZAKURA
【芋】20度

数種類の厳選した甘藷をブレンドした華やかな香りとなめらかな口当たりが楽しめます。

最新鋭の設備と体験型ミニブルワリー

櫻の郷酒造

SAKURANOSATO SHUZOU

日南市北郷町郷之原甲 888
☎ 0987-55-4134
🌐 www.obisugi.co.jp



ひなた
日南発【宮崎県内限定酒】
HINATA
【芋】25度

良質な「黄金千貫」と「猪八重深谷」の伏流水で仕込み、更にその原酒を素焼きの大甕で3年以上熟成させた長期熟成蔵酒で芳醇な香りが特徴です。

日本初の減圧蒸留100%芋焼酎

井上酒造

INOUE SHUZOU

日南市南郷町榎原甲 1326
☎ 0987-68-1055
🌐 www.obisugi.co.jp



さわやか おびすぎ
爽 飢肥杉
SAWAYAKA OBISUGI
【芋】20度

日本初の減圧蒸留100%の芋焼酎として誕生した「爽飢肥杉」は地元では「さわやか」の愛称で親しまれており、すっきりとした新感覚の芋焼酎です。

古い小さな蔵が集まった、新しい大きな蔵

寿海酒造

JUKAI SHUZOU

串間市北方 1295
☎ 0987-72-5611
🌐 www.jyukai-shuzou.jp



甕 中
KAMENCHU
【芋】25度

「芋・水・麴・蔵人・時。五つの力が醸す味」赤芋黒麹仕込みの本格芋焼酎を、静謐な蔵の中の大甕の中でじっくりと熟成貯蔵しました。その貯蔵効果により、円熟のまろやかな味わいと心地よい香りが特長です。

check!
私にとって本格焼酎とは

継承と創造の中で 世界を目指す

柳田酒造 代表 柳田正さん

宮崎の本格焼酎がニューヨークやロサンゼルスなどアメリカ7州へ輸出が決まったと、嬉しい報告が出来たばかり。「世界に認められる蒸留酒へ、やっとスタートラインに立てたところです」と、安堵の気持ちもありながら柳田社長の意欲はさらに高まっていました。「食中酒として楽しむ素晴らしい酒。世界の蒸留酒の中でヌーボーを飲める蒸留酒は焼酎だけです」。こういう酒を作りたいと日本人ならではのこだわりで原料と向き合い、仕込みの際には酵母をおだてながら発酵を促し、工夫を重ねたこだわりがあって今があります。「先代から継承しながらも自分の思いや感性で、今しかできないチャレンジをすることが大切です」と話してくれる柳田社長。「次世代は娘に任せたい」。継承された伝統が女性の感性で仕込まれる創造も楽しみ。ただ力仕事だったり、危ない作業は



できるだけクリアしておきたい。50年後、100年後にさらに美味しい焼酎を。「パパの作った焼酎が地球の裏側で飲まれてるんだよ、と言えたらカッコいいじゃないですか」。そのチャレンジが確実に焼酎の未来をつないでいくのです。

柳田酒造
都城市早鈴町14街区4号
☎0986-25-3230

宮崎の 本格焼酎好きから ひと言

「人を知ると見え方も変わりますね」

かわそえしおり
川添 詩織さん 女性目線で、焼酎の魅力に迫るサイト「SHOW!Chu♡Girls」編集スタッフ



友だちと集まれば「とりあえず焼酎」でスタート。それがあたり前ようになっていた私ですが、焼酎に対する想いが大きく変わったのは2年前。仕事を通して焼酎造りに携わる人たちとの出逢いに恵まれたことです。家族経営の小さな蔵元から、生産ラインのある大きな蔵元まで様々な規模の蔵元とのご縁がありました。同じように見える原料や工程も、蔵の方から蔵の歴史、造りやこだわり、想いを聞いているうちに、香りから全て違う個性を感じて焼酎の魅力に

すっかりハマってしまいました。プライベートで芋切りから仕込みのお手伝いに伺ったりしています。人を知ると見え方も変わりますね。

外で飲むことも好きですが、自宅でもお気に入りのグラスで色々な銘柄を楽しんでいます。焼酎がきっかけで「旅に出たらその土地にしかない・食・酒をとことん知りたい」という気持ちが強くなりました。宮崎県には様々な原料の焼酎があることも大きな魅力の一つ。流通が便利になった時代だからこそ、焼酎を通して宮崎の魅力を感じてほしいと思います。



◀蔵元の仕込み
をお手伝いする
ことも



▲宮崎本格焼酎を応援
「SHOW!Chu♡Girls」
<https://showchugirls.com>

ひだかあおい
日高 葵さん

仕事関係の飲み会では焼酎を飲むことが多いです。スナックに行く時は焼酎を飲み続けてます(笑)。隣席になった地元の方に「昔はこうやって飲んでたんだよ」という話を聞いて飲み方を教えてもらったりして、会話が生まれるので楽しいです。焼酎は、大切な人とのコミュニケーションをスムーズにしてくれる、宮崎にとって大事な飲み物だと思います。

せとゆきえ
瀬戸 幸恵さん

焼酎は、さらりと飲めて味を邪魔しないので食事に一番合うと思っています。家でもゆっくり楽しみたいですね。お気に入りの飲み方は水割り。水割りにレモンを絞っただけの「水レモン」も好きです。炭酸水とレモンでハイボールにはライムのエッセンシャルオイル(飲用可のもの)を加えるときもありますよ。

てらたえ
寺田 多恵さん

好きな人と飲むとき、新酒が出たときに焼酎を楽しんでいます。ロックか水割り、冬はお湯割り。焼酎は気取らず飲める癒されるお酒ですね。

宮崎の本格焼酎をお求めの際はコチラ!

宮崎県庁本館の東側にある「みやざき物産館 KONNE」では、定番品から限定品まで幅広い本格焼酎やおつまみをはじめ、様々な宮崎の特産品を取り揃えています。

また、東京・新宿には、宮崎県のアンテナショップ「新宿みやざき館 KONNE」が2018年4月にリニューアルオープン!観光相談窓口もありますので、是非、お立ち寄りください!

『みやざき物産館 KONNE』



📍 宮崎市宮田町1-6 宮崎県庁8号館1F
☎ 0985-22-7389
🕒 9:00~18:30

『新宿みやざき館 KONNE』



📍 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サンテラス内
[1F ショップ] ☎ 03-5333-7764 🕒 10:00~20:00
[2F レストラン] ☎ 03-5308-5200
🕒 ランチ 11:00~0S14:00/ディナー 17:00~0S22:00

◎宮崎の焼酎と観光はこちらから。

宮崎本格焼酎応援サイト
『Dareyami だれやみ』

<http://www.dareyami.jp>

一日の疲れを癒す、宮崎らしい
本格焼酎の楽しみ方をお伝え
します。



みやざき観光情報
『旬ナビ』

<http://www.kanko-miyazaki.jp>

宮崎県の観光名所やグルメ・
お土産まで、県内各地の旬な
情報はここから。



【蔵巡りの心得】

- ◎必ず事前に予約の電話等で見学可能か確認しましょう。
- ◎前日からヨーグルトや納豆などの発酵食品を食べるのを避けましょう。
※発酵食品由来の菌が、焼酎の麹菌や酵母などに影響を及ぼすことがあるためです。
- ◎香水等の香りの強いもの使用は控えましょう。
- ◎その他見学において、必要な条件を予約時にしっかり確認しましょう。
- ◎車で訪問する場合は、必ずハンドルキーパーを決めて、飲酒運転は絶対にやめましょう。